

## Pedra Cancela Vinha da Fidalga Encruzado

cód. 103215

Intenso e longo, este branco do Dão destaca-se pelo bom volume de boca, excelente acidez e persistência. Cítrico, mineral e muito fresco, é um genuíno Encruzado, sem disfarces, com excelente expectativa de evolução na garrafa.

## 17,5 pontos Vinho Grandes Escolhas

**Produtor** Lusovini

**País** Portugal

**Região** Dão

**Tipo** Branco

Volume 750ml

**Safra** 2023

**Teor alcoólico** 13,5%

**Temperatura de serviço** 8 - 10°C

Uva

Vinificação Fermentação com

temperatura controlada a

14-16°C.

100% Encruzado

**Maturação** 3 meses em barricas de

carvalho francês de segundo e terceiro usos, com batonnage

**Corpo** Médio

Potencial de guarda 6 a 8 anos

Harmonizações Carnes brancas, bacalhau,

peixes gordos, como salmão, e saladas

